02/2015

Hachoir à viande
Vleesmolen
Fleischwolf

939447 CL-HV01

GUIDE D'UTILISATION 02
HANDLEIDING 16
GEBRAUCHSANLEITUNG 30

COSYLIFE

Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit COSYLIFE. Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT, les produits de la marque COSYLIFE sont synonymes d'utilisation simple, de performances fiables et de qualité irréprochable.
Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site Internet : www.electrodepot.fr

ELECTRO DEPOT

A Avant d'utiliser l'appareil

4 Consignes de sécurité
7 Spécifications techniques
7 Avant la première utilisation

B Aperçu de l'appareil

8 Assemblage

C Utilisation de l'appareil

10 Utilisation

D Informations pratiques

13 Nettoyage et entretien
14 Mise au rebut de votre ancien appareil

Consignes de sécurité

Avant de brancher votre appareil, il est indispensable, pour la sécurité d'emploi du matériel, de lire attentivement le présent manuel d'utilisation et de respecter en particulier les consignes de sécurité. Si cet appareil est remis à des tiers, ne pas oublier de joindre le présent mode d'emploi.

• Une mauvaise manipulation ou un usage incorrect peut endommager l'appareil et causer des blessures à son utilisateur.

• L'appareil doit être employé uniquement pour l'usage prévu. Aucune responsabilité ne peut être retenue en cas d'incident consécutif à un usage incorrect ou à une mauvaise manipulation.

• Avant de brancher l'appareil à une prise électrique, vérifiez que le courant de secteur correspond bien à celui visé sur la plaque de l'appareil.

• Ne placez jamais l'appareil ou la prise électrique dans de l'eau ou dans un quelconque autre liquide. Si l'appareil tombe accidentellement dans de l'eau, débranchez-le immédiatement et faites-le réviser par un personnel qualifié avant toute nouvelle utilisation. Le non-respect de ces règles peut entraîner un risque d'électrocution.

ATTENTION

N'essayez jamais d'ouvrir le boîtier vous-même.

• Ne placez aucun objet de quelque type que ce soit à l'intérieur du boîtier.

• N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées, sur un sol humide ou lorsque l'appareil lui-même est mouillé.

• Ne touchez pas la fiche avec les mains mouillées ou humides.

• Vérifiez régulièrement le fil électrique et la prise, afin de voir s'ils ne sont pas endommagés. Si le fil électrique ou la prise sont endommagés, un remplacement est nécessaire, soit par le fabricant, soit par une personne qualifiée, afin d'éviter tout risque d'accident.

• Ne pas utiliser l'appareil après une chute ou tout autre incident ou si le câble ou la fiche électrique sont endommagés. En cas d'incident, apporter l'appareil à un atelier de réparation pour un contrôle et une réparation éventuelle.

• N'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil. Il y a risque d'électrocution !

• Ne laissez pas le câble au contact d'arêtes vives et éloignez-le de tout objet chaud ou de toutes flammes. Débranchez la fiche électrique de la prise de courant en maintenant la fiche.

• En cas d'utilisation d'une rallonge, assurez-vous que la puissance maximale du câble soit bien adaptée à la consommation de l'appareil, afin d'éviter un échauffement anormal de la rallonge et/ou de la prise.

• Cet appareil n'est ni destiné à une utilisation commerciale, ni à une utilisation en plein air.

• Placez l'appareil sur une surface stable à l'abri de l'humidité, dans un endroit éloigné des flammes (par ex. : cuisinière à gaz) et hors de portée des enfants !

• Ne jamais laisser l'appareil en marche sans surveillance.

• Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son prestataire de services ou un technicien qualifié, afin d'éviter tout risque inutile. Les instructions des appareils ont pour but de prévenir les risques de blessures dues à une utilisation incorrecte.

• Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation si vous le laissez sans surveillance, ainsi qu'avant de procéder à son montage, démontage ou nettoyage.

REMARQUE
Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.

• Conservez l'appareil et son câble hors de portée des enfants.

• Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient

reçu des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent bien les dangers potentiels.

ATTENTION
La lame en forme d'étoile est très aiguisée !

• Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
• Ne touchez aucune des parties rotatives de l'appareil lors de l'utilisation.

• Des précautions devront être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsque l'on vide le bol et lors du nettoyage.

• Utilisez l'appareil pendant 10 minutes maximum. Lorsque l'appareil est utilisé aussi longtemps, laissez l'appareil se refroidir pendant 10 minutes avant de l'utiliser à nouveau. Utiliser l'appareil uniquement à température ambiante et ne jamais couvrir la bouche d'aération du moteur.

• Ne pas utiliser d'accessoire non fourni avec cet appareil.

• N'utilisez avec cet appareil que les accessoires d'origine ou ceux recommandés par le fabricant. Risque de blessure !

• Éteignez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation de la prise avant d'ôter ou d'ajouter des accessoires ou de procéder à son nettoyage.

• Cet appareil n'est pas conçu pour hacher des os, des noix ou tout autre objet dur. (Ex : coquilles de fruits de mer). Les os ou autres objets durs peuvent abîmer l'appareil, voire même mettre en danger l'utilisateur. Assurez-vous toujours qu'il n'y a pas d'os ou d'autres objets durs dans la viande.

• N'introduisez aucun aliment contenant des fibres dures, du gingembre par exemple, dans l'appareil.

• Arrêtez toujours l'appareil et débranchez-le de l'alimentation avant de changer des accessoires ou de toucher les parties mobiles.

• N'introduisez aucun aliment congelé dans l'appareil.

• Éteignez l'appareil avant d'introduire de la viande, des légumes, etc.

• Réfrigérez la viande hachée puis utilisez-la dans les 24 heures qui suivent.

• N'introduisez pas les aliments à mains nues. Utilisez toujours le poussoir.

• Si vous devez déplacer l'appareil, veillez à le porter à deux mains en le saisissant par le bloc moteur. Ne portez pas l'appareil en le saisissant par le cordon d'alimentation ou le hachoir.

• Concernant les instructions pour le nettoyage entrant en contact avec la nourriture, merci de consulter le paragraphe « Nettoyage et entretien ».

• En ce qui concerne les instructions relatives aux réglages d'utilisation, veuillez consulter le paragraphe « Utilisation ».

Spécifications techniques

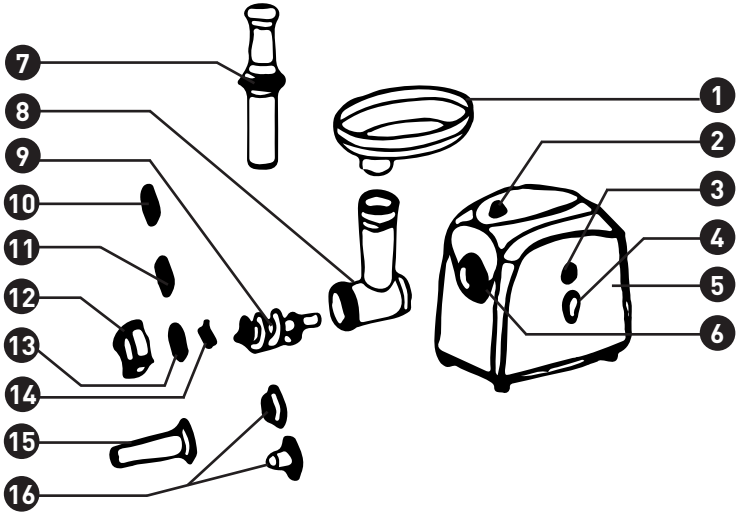
Tension de fonctionnement	220-240 V~50 Hz
Puissance	550 W
Temps d'utilisation et de repos	ON 10 min/OFF 10 min.
Poids	3,9 kg

Avant la première utilisation

• Déballez complètement l'appareil.

• Nettoyez-le selon les indications visées dans la partie Nettoyage et entretien.

Assemblage



1. Plateau
2. Bloc moteur
3. Interrupteur ON/OFF/R
4. Cordon d'alimentation avec fiche
5. Interrupteur I/II
6. Bouton de déverrouillage
7. Réceptacle
8. Embout pour saucisses
9. Lame
10. Vis
11. Grille 7 mm
12. Grille 5 mm
13. Grille 3 mm
14. Pas de vis
15. Hachoir
16. Poussoir

• **1 & 2.** Appuyez sur le bouton de déverrouillage 6 et maintenez-le enfoncé tout en insérant le hachoir 15 dans le réceptacle 7. Tournez le hachoir à 90° dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et insérez-le dans le guide.

Tournez-le une nouvelle fois à 90° dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le bloquer en position. Assurez-vous que le hachoir émette un claquement confirmant qu'il est correctement installé.

• **3.** Insérez le pas de vis 16 avec l'axe orienté vers le hachoir. Vous pouvez faire tourner légèrement le pas de vis afin de bien l'enclencher sur l'axe du moteur.

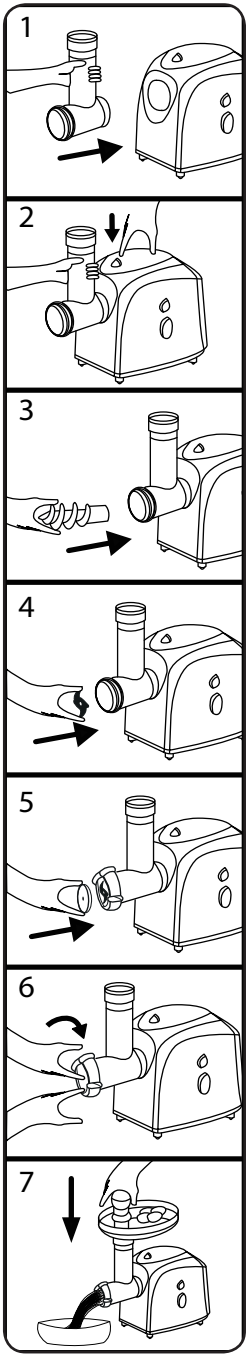
• **4.** Installez la lame 11 sur l'axe à quatre branches à l'extrémité du pas de vis. Les lames doivent pointer vers l'extérieur.

• **5.** Choisissez les grilles à viande adaptées et installez-les à l'extrémité du pas de vis. Fixez les grilles à viande aux encoches du hachoir.

• **6.** Placez la vis sur le hachoir et serrez-la modérément en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

• **7.** Placez le plateau 1 sur l'orifice de remplissage. L'appareil est désormais prêt à l'emploi.

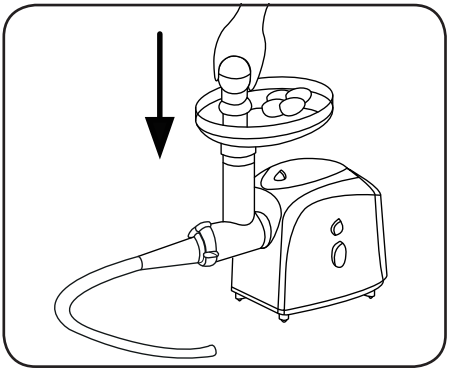
• Procéder dans le sens inverse pour démonter l'appareil.
Assurez-vous que tous les accessoires soient correctement fixés/installés.



Utilisation

• Préparez les aliments que vous désirez hacher : Enlevez tous les os et coupez la viande en petits morceaux. (Taille : environ 2 cm x 2 cm x 6 cm). Nous vous recommandons d'utiliser de la viande maigre et sans nerfs.

• Placez la viande sur le plateau et posez une assiette ou un récipient sous l'orifice du hachoir.



• Branchez la fiche 4 dans une prise adéquate.
Réglez l'interrupteur 5 de l'appareil sur 1. Placez l'interrupteur sur ON. Le hachage commence.

• À l'aide du poussoir 16, introduisez des morceaux de viande dans l'orifice du plateau et poussez-les doucement. Ne jamais utiliser votre doigt, un couteau, une cuillère, une fourchette,
etc. pour cela !

ATTENTION

N'introduisez pas trop de gras dans l'appareil afin de ne pas le bloquer.

CONSEIL

Lorsque toute la viande a été hachée, hachez quelques morceaux de pain. Les restes de viande seront ainsi éliminés de la spirale.

La viande sera hachée à l'intérieur de l'appareil et de la viande hachée en sortira.
• Si l'appareil se bloque ou est obstrué, éteignez-le immédiatement en plaçant l'interrupteur ON/OFF/R sur OFF. Pour retirer les morceaux bloquant l'appareil, placez ON/R sur R et

l'interrupteur ON/OFF/R sur R. R est l'une des positions de l'interrupteur. Appuyez sur l'interrupteur et maintenez-le enfoncé pendant quelques secondes. L'appareil se met alors à mouliner dans le sens inverse. Pour reprendre le processus de hachage, positionnez de nouveau l'interrupteur ON/OFF/R sur ON. L'appareil moulinera de nouveau dans le bon sens.

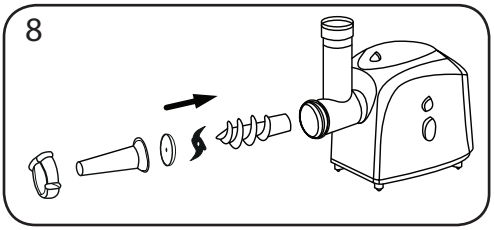
• Si les morceaux bloquant l'appareil n'ont pas été retirés, éteignez l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation de la prise et démontez l'appareil pour les déloger manuellement.

• Lorsque la procédure est terminée, placez le bouton Allumer/éteindre sur OFF puis débranchez l'appareil.

CONSEIL

La viande et le poisson crus doivent être réfrigérés avant d'être hachés, pour éviter qu'ils ne se dessèchent.

Confection de saucisses :



Appuyez sur le bouton de déverrouillage et maintenez-le enfoncé tout en insérant le hachoir dans le réceptacle. Tournez le hachoir à 90° dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et insérez-le dans le guide. Tournez-le une nouvelle fois à 90° dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le bloquer en position. Assurez-vous que le hachoir émette un claquement confirmant qu'il est correctement Installé.

• Insérez le pas de vis avec l'axe orienté vers le hachoir. Vous pouvez faire tourner légèrement le pas de vis afin de l'enclencher correctement sur l'axe du moteur.

• Installez la lame sur l'axe à quatre branches à l'extrémité du pas de vis. Les lames doivent pointer vers l'extérieur.

• Choisissez les grilles à viande adaptées et installez-les à l'extrémité du pas de vis. Fixez les grilles à viande aux encoches du hachoir.

• Installez l'embout à saucisses **10** sur le hachoir et fixez-le au hachoir à l'aide de la vis.
7. Placez le plateau **1** sur l'orifice de remplissage. L'appareil est désormais prêt à l'emploi.

• Assurez-vous que tous les accessoires soient correctement installés.

• Placez le plateau sur l'orifice de remplissage. L'appareil est désormais prêt à l'emploi.

Former les saucisses :

• Pour préparer des saucisses fines, la chair doit avoir été finement hachée au préalable, au moyen de la fonction hachage de l'appareil.

• Placez le boyau sur l'embout à saucisses. Le boyau doit être uniformément réparti sur l'embout. Laissez environ 5 cm de boyau à l'extrémité de l'embout à saucisses.

• Placez la chair à saucisse sur le plateau.

• Branchez le cordon d'alimentation à une prise de courant adaptée, puis allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur.

• Introduisez la chair à saucisse dans l'orifice du plateau et poussez-la doucement à l'aide du poussoir. N'utilisez pas vos doigts, des couteaux, des cuillers, des fourchettes ou tout autre objet similaire pour cette opération !

• Éteignez un instant l'appareil, juste avant que la chair se mette à sortir par l'embout à saucisses.

• Nouez fermement les 5 cm de boyau puis positionnez-les juste à l'entrée de l'embout à saucisses. Ceci permet d'éviter la présence d'air dans les saucisses.

• Allumez de nouveau l'appareil. Les boyaux des saucisses seront remplis avec la chair à saucisse.

• Une fois les boyaux remplis, éteignez l'appareil avec l'interrupteur ON/OFF/R (position OFF) et débranchez le cordon d'alimentation de la prise.

• Détachez la saucisse de l'embout à saucisses. Resserrez-la et donnez-lui la forme voulue, puis fermez-la en nouant le boyau à l'extrémité.

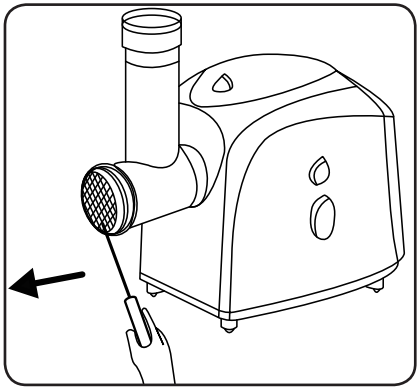
CONSEIL

Faites tremper les boyaux des saucisses pendant quelques heures dans de l'eau tiède, afin d'augmenter leur souplesse.

Nettoyage et entretien

• Suivez aussi attentivement les Consignes de sécurité.

• Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.



• Désassemblez l'appareil et nettoyez chaque partie avec du produit vaisselle.

• Vous pouvez également utiliser un tournevis pour démonter les grilles à viande.

• Les disques sur la spirale peuvent être détachés pour le nettoyage. Pour cela, détachez l'anneau en pince de son disque. Après le nettoyage, replacez l'anneau sur le disque et assurez-vous qu'il soit bien fixé.

• Nettoyez le moteur 2 avec un chiffon doux et humide ainsi qu'un peu de produit à vaisselle. Ne jamais le mettre sous l'eau !

• Séchez soigneusement le moteur, ainsi que chaque pièce.

• Si vous n'utilisez pas la lame en étoile ou les grilles du hachoir pendant longtemps, appliquez une fine couche d'huile sur chacun de ces éléments. Utilisez de l'huile de cuisine.

• N'utilisez pas de produits ou ustensiles de nettoyage abrasifs, ni de solvants tels que pétrole ou essence.

• Les produits contenant du chlorure endommagent l'aluminium !

• Rangez l'appareil dans un endroit sec, à l'abri de l'humidité et des rayons directs du soleil. Conservez toujours l'appareil hors de portée des enfants.

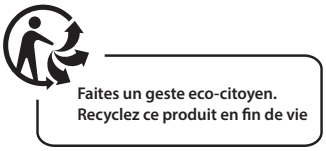
Mise au rebut de votre ancien appareil

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES

Cet appareil porte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT - DIRECTIVE 2012/19/UE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre appareil, comme le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique ou sur son emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans un lieu public de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être recyclé ou réutilisé pour d'autres applications, conformément à la directive.



Bedankt!

Bedankt om voor dit product van COSYLIFE gekozen te hebben.
ELECTRO DEPOT kiest, test en beveelt de producten van het merk COSYLIFE aan, die garant staan voor eenvoud in gebruik, betrouwbare prestaties en een onberispelijke kwaliteit.
Dankzij dit toestel weet u dat elk gebruik tevredenstellend zal zijn.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website www.electrodepot.be

ELECTRO DEPOT

A Alvorens het toestel te gebruiken

18 Veiligheidsinstructies
21 Technische specificaties
21 Voor het eerste gebruik

B Overzicht van het toestel

22 Montage

C Gebruik van het toestel

24 Gebruik

D Praktische informatie

27 Reiniging en onderhoud
28 Afdanken van uw oude toestel

Veiligheidsinstructies

Alvorens de stekker in het stopcontact te steken, is het absoluut noodzakelijk, met het oog op een veilige werking van het toestel, deze handleiding aandachtig door te lezen en in het bijzonder de veiligheidsinstructies in acht te nemen. Indien dit toestel doorgegeven wordt aan derden, mag u niet vergeten ook deze handleiding mee te geven.

• Een slecht of foutief gebruik van het toestel kan schade aan het materiaal veroorzaken en de gebruiker verwonden.

• Het toestel mag uitsluitend gebruikt worden voor de voorziene doeleinden. De fabrikant, noch de verdeler kan aansprakelijk gesteld worden voor ongevallen als gevolg van een slecht of foutief gebruik.

• Alvorens de stekker in het stopcontact te steken, dient u te controleren of de spanning van uw elektrische installatie overeenkomt met diegene die aangegeven staat op het typeplaatje van het toestel.

• Plaats het toestel of de stekker nooit in water of in een andere vloeistof. Indien het toestel per ongeluk in het water valt, dient u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact te trekken en het toestel te laten controleren door een bekwame vakman alvorens het opnieuw te gebruiken. Wanneer deze regels niet in acht genomen worden, ontstaat het risico op elektrocutie.

OPGELET

Probeer nooit zelf de behuizing te openen.

• Plaats geen enkel voorwerp, ongeacht het type, in de behuizing.

• Gebruik het toestel niet met natte handen, op een vochtig oppervlak of wanneer het toestel zelf nat is.

• Raak de stekker niet aan met natte of vochtige handen.

• Controleer regelmatig of het voedingssnoer en de stekker niet beschadigd zijn. Indien het voedingssnoer of de stekker beschadigd is, dient het

beschadigde onderdeel vervangen te worden door de fabrikant of door een bekwaam persoon om elk risico op ongevallen te vermijden.

• Gebruik het toestel niet wanneer het gevallen is of een ander incident ondergaan heeft, noch wanneer het snoer of de stekker beschadigd is. In het geval het toestel een incident ondergaan heeft, dient u het naar een herstelwerkplaats te brengen voor een controle en eventuele herstelling.

• Probeer het toestel nooit zelf te herstellen. Er bestaat een risico op elektrocutie!

• Zorg ervoor dat het snoer niet in contact komt met scherpe hoeken en houd het uit de buurt van warme voorwerpen en vlammen. Trek de stekker uit het stopcontact door aan de stekker te trekken, niet aan het snoer.

• In het geval er een verlengsnoer gebruikt wordt, dient u te controleren of het maximale vermogen van het snoer geschikt is voor het verbruik van het toestel om een overmatige opwarming van het verlengsnoer en/of de stekker te vermijden.

• Dit toestel is niet bestemd voor commercieel gebruik, noch voor gebruik in de openlucht.

• Plaats het toestel op een stabiel oppervlak, beschut tegen vocht, uit de buurt van vlammen (bv. gasfornuis) en buiten het bereik van kinderen!

• Laat het toestel nooit onbeheerd achter wanneer het in werking is.

• Indien het voedingssnoer beschadigd is, dient het vervangen te worden door de fabrikant, een onderaannemer of een bekwaam technicus om ieder risico uit te sluiten. De instructies van de toestellen zijn in het leven geroepen om risico's op verwondingen door een foutief gebruik te voorkomen.

• Trek de stekker steeds uit het stopcontact wanneer u het toestel onbeheerd achterlaat, alsook voor elke montage, demontage of reiniging.

OPMERKING

Dit toestel mag niet door kinderen gebruikt worden.

• Bewaar het toestel en het snoer ervan buiten het bereik van kinderen.

• Dit toestel mag gebruikt worden door personen met een fysieke, zintuiglijke en mentale beperking of waarvan de ervaring of kennis onvoldoende is, op voorwaarde dat ze begeleid worden of instructies gekregen hebben over het veilige gebruik van het toestel en dat ze de mogelijke gevaren begrijpen.

• Kinderen mogen het toestel niet als speeltje gebruiken.

OPGELET

Het stervormige mes is erg scherp!

• Raak de draaiende delen van het toestel niet aan tijdens het gebruik.

• Er dienen gepaste voorzorgsmaatregelen getroffen te worden wanneer u in contact komt met de scherpe messen, wanneer u de kom leegmaakt en tijdens de reiniging.

• Gebruik het toestel gedurende maximum 10 minuten. Wanneer u het toestel zo lang gebruikt hebt, dient u het gedurende 10 minuten te laten afkoelen alvorens het opnieuw te gebruiken. Gebruik het toestel uitsluitend bij kamertemperatuur en dek de ventilatieopening van de motor niet af.

• Gebruik geen toebehoren dat niet meegeleverd wordt met het toestel.

• Maak uitsluitend gebruik van het oorspronkelijke toebehoren of het toebehoren dat aanbevolen wordt door de fabrikant. Risico op verwondingen!

• Schakel het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact alvorens toebehoren te verwijderen of toe te voegen, of alvorens het toestel te reinigen.

• Dit toestel is niet bestemd om beenderen, noten of andere harde voorwerpen te hakken. (Bv.: zeevruchten). Beenderen of andere harde voorwerpen kunnen het toestel beschadigen en zelfs de gebruiker in gevaar brengen. Zorg er steeds voor dat er geen beenderen of andere harde voorwerpen in het vlees aanwezig zijn.

• Stop geen voedingsmiddelen met harde vezels, zoals bijvoorbeeld gember, in het toestel.

• Stop de werking van het toestel en trek de stekker uit het stopcontact alvorens u toebehoren gaat wisselen of bewegende onderdelen gaat aanraken.

• Stop geen diepgevroren voedingsmiddelen in het toestel.

• Schakel het toestel uit alvorens u er vlees, groenten... in stopt.
• Bewaar het gehakte vlees in de koelkast en gebruik het binnen de 24 uur.

• Stop geen voedingsmiddelen in het toestel met uw blote handen. Maak steeds gebruik van de stamper.

• Indien u het toestel wenst te verplaatsen, dient u het met twee handen vast te nemen aan het motorblok. Draag het toestel niet door het vast te nemen aan het voedingssnoer of de hakker.

• Wat de reiniging van onderdelen die in contact komen met voedingsmiddelen betreft, kunt u steeds de paragraaf 'Reiniging en onderhoud' raadplegen.

• Wat de instructies met betrekking tot de gebruiksinstellingen betreft, kunt u de paragraaf 'Gebruik' raadplegen.

Technische specificaties

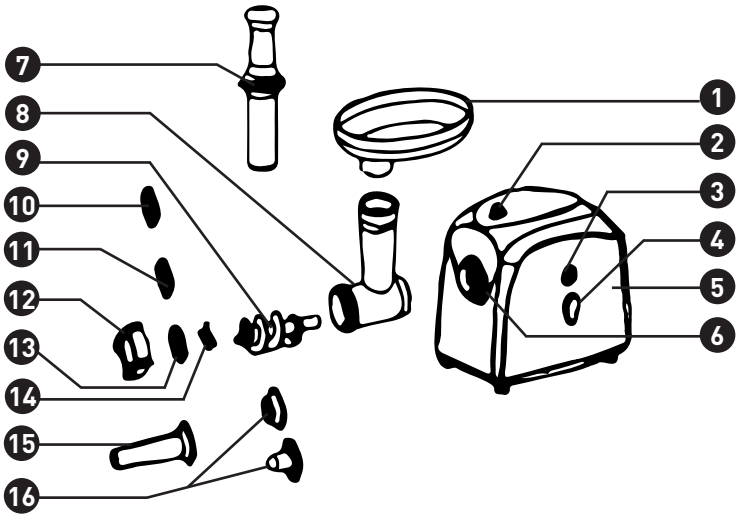
Bedrijfsspanning	220-240 V ~50 Hz
Vermogen	550 W
Gebruiks- en pauzeduur	ON 10 min/OFF 10 min.
Gewicht	3,9 kg

Voor het eerste gebruik

• Haal het toestel volledig uit de verpakking.

• Reinig het toestel volgens de aanwijzingen uit het hoofdstuk 'Reiniging en onderhoud'.

Montage



1. Plateau
2. Motorblok
3. Schakelaar ON/OFF/R
4. Voedingssnoer met stekker
5. Schakelaar I/II
6. Ontgrendelingsknop
7. Verzamelbak
8. Opzetstuk voor worsten
9. Mes
10. Schroef
11. Rooster 7 mm
12. Rooster 5 mm
13. Rooster 3 mm
14. Schroefgang
15. Hakker
16. Stamper

• **1 & 2.** Druk op de ontgrendelingsknop 6 en houd deze ingedrukt terwijl u de hakker 15 in de verzamelbak 7 stopt. Draai de hakker 90° in tegenwijzerzin en voer hem in de geleider.

Draai hem nogmaals 90° in tegenwijzerzin om zijn positie te vergrendelen. Zorg ervoor dat u een klik hoort, die bevestigt dat de hakker correct geïnstalleerd is.

• **3.** Plaats de schroefgang 16 met de as in de richting van de hakker. U kunt de schroefgang een beetje draaien om hem stevig te bevestigen op de as van de motor.

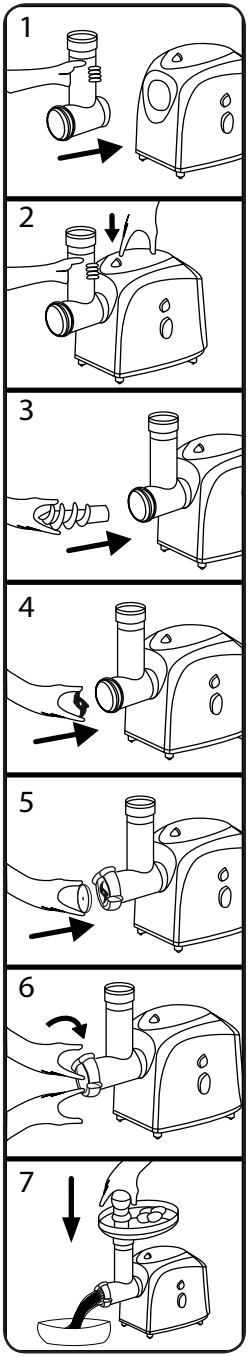
• **4.** Plaats het mes 11 op de vierarmige as op het uiteinde van de schroefgang. De messen dienen naar buiten gericht te zijn.

• **5.** Kies de gepaste vleesrooster en plaats deze op het uiteinde van de schroefgang. Bevestig de vleesrooster op de inkepingen van de hakker.

• **6.** Plaats de schroef op de hakker en zet ze lichtjes vast door ze in wijzerzin te draaien.

• **7.** Plaats het plateau 1 op de vulopening. Het toestel is nu gebruiksklaar.

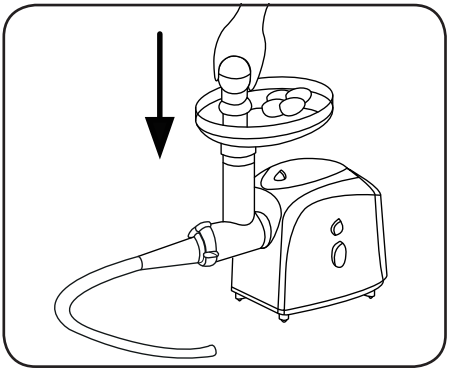
• Ga in omgekeerde volgorde te werk om het toestel te demonteren.
Zorg ervoor dat al het toebehoren correct bevestigd/ geïnstalleerd wordt.



Gebruik

• Bereid de voedingsmiddelen voor die u wenst te hakken: verwijder alle beenderen en snijd het vlees in kleine stukjes. (Ongeveer 2 cm x 2 cm x 6 cm). Wij raden u aan mager vlees zonder pezen te gebruiken.

• Leg het vlees op het plateau en plaats een bord of kom onder de opening van de hakker.



• Sluit de stekker 4 aan op een geschikt stopcontact.
Stel de schakelaar 5 van het toestel in op 1. Zet de schakelaar in de stand ON. Het toestel begint te hakken.

• Met behulp van de stamper 16 kunt u de stukken vlees in de opening van het plateau voeren en deze zachtjes aandrukken. Gebruik hiervoor nooit uw vingers, een mes, een lepel of een vork!
Het vlees wordt gehakt in het toestel en het gehakte vlees zal uitgestoten worden.

OPGELET

Stop niet te veel vet in het toestel, zodat het niet geblokkeerd raakt.

TIP

Wanneer al het vlees gehakt is, wordt het aanbevolen een paar stukken brood te hakken. De vleesresten zullen op deze manier uit de schroef verwijderd worden.

• Indien het toestel geblokkeerd of verstopt raakt, dient u het onmiddellijk uit te schakelen door de schakelaar ON/OFF/R in de stand OFF te zetten. Om stukken te verwijderen die het toestel blokkeren, zet u de schakelaar ON/OFF/R in de stand R.

Druk op de schakelaar en houd deze enkele seconden ingedrukt. Het toestel begint vervolgens in de omgekeerde richting te werken. Om het toestel opnieuw te laten hakken, plaatst u de schakelaar ON/OFF/R terug in de stand ON. Het toestel zal dan opnieuw in de juiste richting werken.

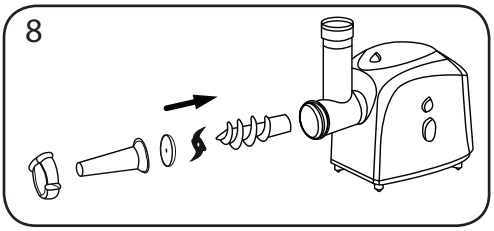
• Indien de stukken, die het toestel blokkeren, niet verwijderd werden, schakelt u het toestel uit, trekt u de stekker uit het stopcontact en demonteert u het toestel om de stukken handmatig te verwijderen.

• Wanneer de procedure voltooid is, zet u de schakelaar ON/OFF/R in de stand OFF en trekt u de stekker uit het stopcontact.

TIP

Rauw vlees en rauwe vis dienen gekoeld te worden alvorens gehakt te worden om te vermijden dat ze uitdrogen.

Worsten maken:



Druk op de ontgrendelingsknop en houd deze ingedrukt terwijl u de hakker in de verzamelbak stopt. Draai de hakker 90° in tegenwijzerzin en voer hem in de geleider. Draai hem nogmaals 90° in tegenwijzerzin om zijn positie te vergrendelen. Zorg ervoor dat u een klik hoort, die bevestigt dat de hakker correct geïnstalleerd is.

• Plaats de schroefgang met de as in de richting van de hakker. U kunt de schroefgang een beetje draaien om hem stevig te bevestigen op de as van de motor.

• Plaats het mes op de vierarmige as op het uiteinde van de schroefgang. De messen dienen naar buiten gericht te zijn.

• Kies de gepaste vleesrooster en plaats deze op het uiteinde van de schroefgang. Bevestig de vleesrooster op de inkepingen van de hakker.

• Plaats het opzetstuk voor worsten **10** op de hakker en bevestig het met behulp van de schroef.

7. Plaats het plateau **1** op de vulopening. Het toestel is nu gebruiksklaar.

• Zorg ervoor dat al het toebehoren correct geïnstalleerd wordt.

• Plaats het plateau op de vulopening. Het toestel is nu gebruiksklaar.

Worsten vormen:

• Om fijne worsten te bereiden, dient het vlees eerst fijn gehakt te worden door middel van de hakfunctie van het toestel.

• Plaats de darm op het opzetstuk voor worsten. De darm dient gelijkmatig verdeeld te worden over het opzetstuk. Laat ongeveer 5 cm darm over aan het uiteinde van het opzetstuk voor worsten.

• Leg het vlees voor de worsten op het plateau.

• Stop de stekker in een geschikt stopcontact en schakel het toestel in met behulp van de schakelaar.

• Voer het vlees voor de worsten in de opening van het plateau en druk het zachtjes aan met behulp van de stamper. Gebruik hiertoe nooit uw vingers, messen, lepels, vorken of gelijkaardige voorwerpen!

• Schakel het toestel even uit alvorens het vlees uitgestoten wordt door het opzetstuk voor worsten.

• Leg een stevige knoop in de 5 cm darm en breng deze knoop tot de uitgang van het opzetstuk voor worsten. Zo zal er geen lucht in de worsten aanwezig zijn.

• Schakel het toestel opnieuw in. De darm zal gevuld worden met het gehakte vlees.

• Zodra de darm volledig gevuld is, schakelt u het toestel uit met behulp van de schakelaar ON/OFF/R (in stand OFF) en trekt u de stekker uit het stopcontact.

• Maak de worst los van het opzetstuk voor worsten. Druk het gehakte vlees stevig aan, geef de worst de gewenste vorm en leg een knoop in het uiteinde.

TIP

Laat de darm voor de worsten enkele uren weken in lauw water, zodat ze soepeler worden.

Reiniging en onderhoud

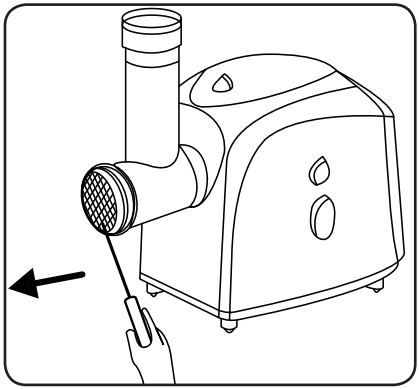
• Volg de veiligheidsinstructies nauwgezet op.

• Trek de stekker uit het stopcontact en laat het toestel afkoelen.

• Demonteer het toestel en reinig elk deel met afwasmiddel.

• U kunt eveneens een schroevendraaier gebruiken om de vleesroosters te demonteren.

• De schijven kunnen van de schroef genomen worden om ze te reinigen. Hiertoe dient u de klemring van de schijf los te maken. Na de reiniging plaatst u de ring opnieuw op de schijf en zorgt u ervoor dat hij stevig vast zit.



• Reinig de motor 2 met een zachte en vochtige doek en een beetje afwasmiddel. Houd de motor nooit onder water!

• Droog de motor, alsook elk ander onderdeel, zorgvuldig af.

• Indien u het stervormige mes of de roosters van de hakker langdurig niet gebruikt, dient u een fijne laag olie aan te brengen op deze elementen. Gebruik hiervoor plantaardige olie.

• Gebruik geen schuurmiddelen, noch solventen zoals aardolie of benzine.

• Chloorhoudende producten zullen het aluminium beschadigen!

• Bewaar het toestel op een droge plaats, beschut tegen vocht en rechtstreekse zonnestralen. Bewaar het toestel steeds buiten het bereik van kinderen.

Afdanken van uw oude toestel

SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL

dit toestel is voorzien van het DEEE-symbool, wat betekent dat het niet bij het huishoudelijke afval gegooid mag worden op het einde van zijn levensduur, maar dat het naar een recyclagecentrum voor elektrische en elektronische huishoudtoestellen gebracht dient te worden. Wanneer u versleten huishoudtoestellen recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu.

BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/EU

Wanneer u versleten elektrische en elektronische apparaten recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu en onze gezondheid. Dit dient echter wel te gebeuren volgens bepaalde regels en vraagt de betrokkenheid van zowel leverancier als consument.

Daarom mag uw toestel, zoals aangegeven wordt door het symbool op het kenplaatje of de verpakking, in geen geval in een openbare of private vuilnisbak voor huishoudelijk afval gegooid worden. De gebruiker heeft het recht om het toestel naar openbare inzamelpunten voor selectieve afvalverwerking te brengen zodat het toestel gerecycleerd of opnieuw gebruikt kan worden voor toepassingen conform de richtlijn.

Vielen Dank!

Vielen Dank, dass Sie dieses COSYLIFE-Produkt gewählt haben.
Ausgewählt, getestet und empfohlen durch ELECTRO DEPOT. Die Produkte der Marke COSYLIFE garantieren Ihnen Benutzerfreundlichkeit, zuverlässige Leistung und tadellose Qualität.
Mit diesem Gerät können Sie sicher sein, dass Sie jeder Gebrauch zufriedenstellt.

Willkommen bei ELECTRO DEPOT.

Besuchen Sie unsere Webseite: www.electrodepot.fr.

ELECTRO DEPOT

A Vor der Inbetriebnahme des Geräts

32 Sicherheitsvorschriften
35 Technische Spezifikationen
35 Vor dem ersten Gebrauch

B Übersicht über Ihr Gerät

34 Montage

C Verwendung des Geräts

38 Gebrauch

D Praktische Hinweise

41 Reinigung und Wartung
42 Entsorgung Ihres Altgeräts

Sicherheitsvorschriften

Bevor Sie Ihr Gerät am Strom anschließen, lesen Sie zu Ihrer Sicherheit unbedingt diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch und beachten Sie dabei besonders die Sicherheitsvorschriften. Wenn Sie dieses Gerät an Dritte übergeben, vergessen Sie nicht, ihnen auch diese Gebrauchsanleitung mitzugeben.

• Handhabungs- oder Gebrauchsfehler können zur Beschädigung des Geräts oder zu Verletzungen beim Benutzer führen.

• Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Gebrauch verwendet werden. Bei Unfällen wegen unsachgemäßem Gebrauch oder Handhabungsfehlern wird keinerlei Haftung übernommen.

• Bevor Sie das Gerät an einer Steckdose anschließen, vergewissern Sie sich, dass die Netzstromspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt.

• Tauchen Sie das Gerät oder den Stecker nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein. Wenn das Gerät aus Versehen ins Wasser fällt, trennen Sie es unverzüglich vom Stromnetz und lassen Sie es von einer qualifizierten Fachkraft kontrollieren, bevor Sie es wieder verwenden. Bei Nichtbefolgen dieser Regeln kann Stromschlaggefahr bestehen.

ACHTUNG

Versuchen Sie nie, das Gehäuse selbst zu öffnen.

• Legen Sie keinerlei Gegenstände in das Gehäuseinnere

• Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen, auf einer nassen Unterlage oder wenn das Gerät selbst nass ist.

• Berühren Sie den Stecker nicht mit nassen oder feuchten Händen.

• Überprüfen Sie regelmäßig das Stromkabel und den Stecker auf Beschädigungen. Wenn das Stromkabel oder die Steckdose beschädigt ist, muss diese(s) entweder vom Hersteller oder

einer qualifizierten Fachperson ersetzt werden, um jede Unfallgefahr zu verhindern.

• Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es hinuntergefallen ist oder nach sonstigen Vorfällen oder wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Im Falle eines Unfalls bringen Sie das Gerät zur Kontrolle und ggf. zur Reparatur in eine Reparaturwerkstätte.

• Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren. Es besteht Stromschlaggefahr!

• Halten Sie das Kabel von scharfen Kanten, heißen Gegenständen und Flammen fern. Wenn Sie das Gerät vom Strom trennen, halten Sie das Kabel immer am Stecker.

• Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, vergewissern Sie sich, dass die Höchstleistung des Kabels für den Stromverbrauch des Geräts ausreicht, um eine Überhitzung des Verlängerungskabels und/oder der Steckdose zu vermeiden.

• Dieses Gerät ist weder zum gewerblichen Gebrauch noch zum Gebrauch im Freien bestimmt.

• Stellen Sie das Gerät auf eine stabile Oberfläche, geschützt vor Feuchtigkeit und Flammen (z.B. Gasherden) und außerhalb der Reichweite von Kindern!

• Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt.

• Ein beschädigtes Stromkabel muss vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einem qualifizierten Techniker ersetzt werden, um jedes unnötige Risiko zu vermeiden. Gebrauchsanleitungen von Geräten sind dazu da, Verletzungsrisiken durch unsachgemäße Handhabung vorzubeugen.

ANMERKUNG

Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.

• Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen, bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen oder reinigen.

• Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

• Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen unter der Bedingung benutzt werden, dass sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und dass sie die möglichen Gefahren richtig verstehen.

ACHTUNG
Die sternförmige Klinge ist sehr scharf!

• Dieses Gerät ist kein Kinderspielzeug.
• Berühren Sie die rotierenden Teile des Geräts während dem Gebrauch nicht.

• Bei der Handhabung der scharfen Messer, beim Leeren der Schüssel und bei der Reinigung müssen Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden.

• Verwenden Sie das Gerät jeweils maximal für 10 Minuten. Wenn das Gerät so lange in Betrieb ist, lassen Sie es 10 Minuten abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden. Verwenden Sie das Gerät nur bei Umgebungstemperatur und decken Sie die Belüftungsöffnung des Motors nie ab.

• Verwenden Sie ausschließlich das mit diesem Gerät mitgelieferte Zubehör.

• Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich mit Originalzubehör oder vom Hersteller empfohlenem Zubehör. Verletzungsgefahr!

• Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stromstecker, bevor Sie Zubehör abnehmen oder aufsetzen oder das Gerät reinigen.

• Dieses Gerät eignet sich nicht zum Zerkleinern von Knochen, Nüssen oder anderen harten Gegenständen. (z.B. Schalen von Meeresfrüchten). Knochen oder andere harte Gegenstände können das Gerät beschädigen und sogar den Benutzer gefährden. Vergewissern Sie sich immer, dass das Fleisch keine Knochen oder andere harte Gegenstände enthält.

• Geben Sie keine Lebensmittel mit harten Fasern, wie etwa Ingwer, in das Gerät.

• Schalten Sie das Gerät immer aus und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Zubehörteile auswechseln oder die beweglichen Teile berühren.

• Geben Sie keine tiefgekühlten Lebensmittel in das Gerät.

• Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie Fleisch, Gemüse usw. hineingeben.
• Bewahren Sie das Hackfleisch im Kühlschrank auf und verwenden Sie es innerhalb der folgenden 24 Stunden.

• Führen Sie die Lebensmittel nicht mit bloßen Händen in das Gerät ein. Verwenden Sie immer den Stößel.

• Wenn Sie das Gerät transportieren müssen, tragen Sie es immer mit beiden Händen, indem Sie es am Motorblock festhalten. Tragen Sie das Gerät nie am Stromkabel oder am Fleischwolf.

• Anweisungen zur Reinigung von Gegenständen in Kontakt mit Lebensmitteln finden Sie im Abschnitt "Reinigung und Wartung".

• Anweisungen zu den Gebrauchseinstellungen finden Sie im Abschnitt "Gebrauch".

Technische Spezifikationen

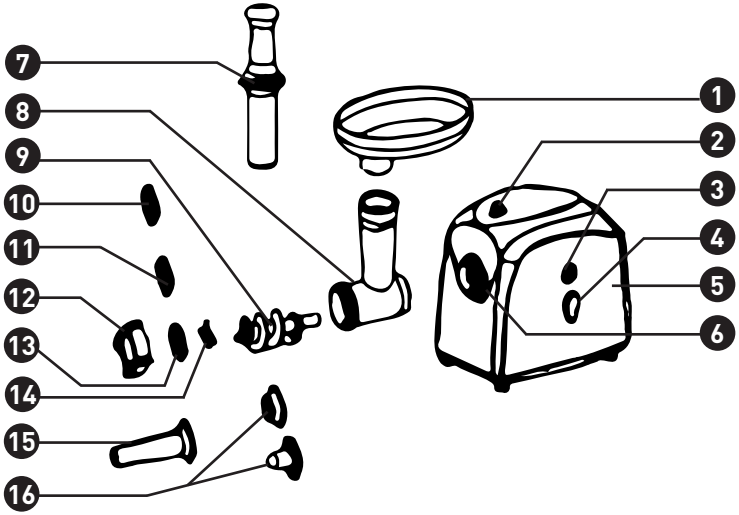
Betriebsspannung	220-240 V~50 Hz
Leistung	550 W
Betriebs- und Ruhezeit	ON 10 Min. / OFF 10 Min.
Gewicht	3,9 kg

Vor dem ersten Gebrauch

• Packen Sie das Gerät vollständig aus.

• Reinigen Sie es nach den Anweisungen im Abschnitt Reinigung und Wartung.

Montage



1. Schale
2. Motorblock
3. Schalter ON/OFF/R
4. Stromkabel mit Stecker
5. Schalter I/II
6. Entriegelungsknopf
7. Aufnahmeöffnung
8. Wurstfüller
9. Klinge
10. Schraube
11. Lochscheibe 7 mm
12. Lochscheibe 5 mm
13. Lochscheibe 3 mm
14. Schnecke
15. Fleischwolf
16. Stößel

• **1 & 2.** Halten Sie den Entsperrungsknopf **6** gedrückt und führen Sie den Fleischwolf **15** in die Aufnahmeöffnung **7** ein. Drehen Sie den Fleischwolf 90° gegen den Uhrzeigersinn und führen Sie ihn in die Führung ein.

Drehen Sie ihn erneut 90° gegen den Uhrzeigersinn, um ihn einzurasten. Vergewissern Sie sich, dass der Fleischwolf mit hörbarem Klick korrekt einrastet.

• **3.** Führen Sie die Schnecke **16** horizontal in den Fleischwolf ein. Damit die Schnecke gut auf der Motorachse einrastet, können Sie sie etwas drehen.

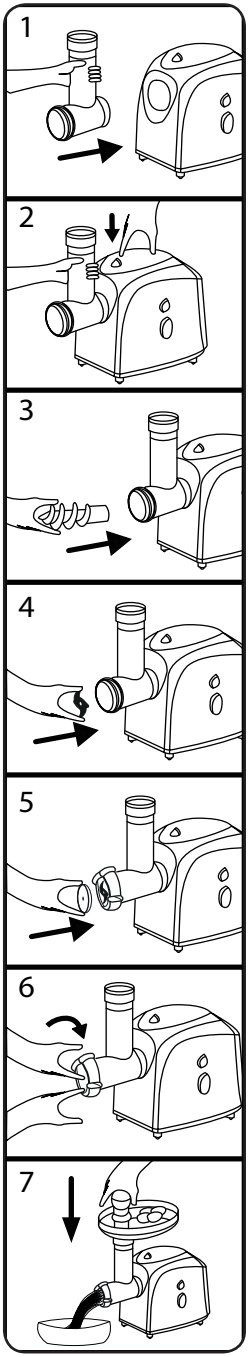
• **4.** Setzen Sie die Klinge auf die **11** vierzackige Achse am Ende der Schnecke auf. Die Klingen müssen nach außen zeigen.

• **5.**Wählen Sie die geeigneten Lochscheiben aus und setzen Sie diese auf das Ende der Schnecke auf. Befestigen Sie die Lochscheiben in den Aussparungen des Fleischwolfs.

• **6.** Setzen Sie die Befestigungsschraube auf den Fleischwolf auf und ziehen Sie diese im Uhrzeigersinn an, jedoch nicht allzu fest.

• **7.** Setzen Sie die Schale **1** auf die Einfüllöffnung auf. Nun ist das Gerät gebrauchsbereit.

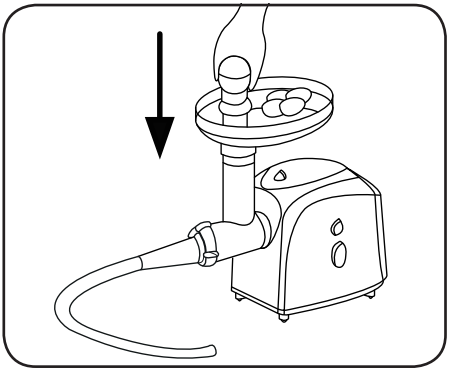
• Um das Gerät auseinanderzunehmen gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.
Vergewissern Sie sich, dass alle Zubehörteile korrekt befestigt/installiert sind.



Gebrauch

• Bereiten Sie die Lebensmittel vor, die Sie hacken möchten: Entfernen Sie alle Knochen und schneiden Sie das Fleisch in kleine Stücke. (Größe: ungefähr 2 cm x 2 cm x 6 cm). Wir empfehlen Ihnen, mageres Fleisch ohne Sehnen zu verwenden.

• Legen Sie das Fleisch in die Schale und stellen Sie einen Teller oder ein Gefäß unter die Öffnung des Fleischwolfs.



• Stecken Sie den Stecker 4 in eine geeignete Steckdose ein.
Stellen Sie den Schalter 5 des Geräts auf 1. Stellen Sie den Schalter auf ON. Der Hackvorgang beginnt.

• Schieben Sie die Fleischstücke nun mit dem Stößel 16 vorsichtig durch die Öffnung in der Schale. Verwenden Sie dazu nie Ihre Finger, ein Messer, einen Löffel, eine Gabel usw.!
Das Fleisch wird im Gerät gehackt und das fertige Hackfleisch wird ausgeworfen.

ACHTUNG

Geben Sie nicht zu viel Fett in das Gerät, um es nicht zu verstopfen.

EMPFEHLUNG

Sobald das ganze Fleisch gehackt ist, hacken Sie ein paar Brotstücke. Die Fleischreste werden so aus der Schnecke entfernt.

• Wenn das Gerät blockiert oder verstopft, schalten Sie es sofort aus, indem Sie den Schalter ON/OFF/R auf OFF stellen. Um die Stücke zu entfernen, die das Gerät blockieren, stellen den Schalter ON/OFF/R auf R. R ist eine der Positionen des Schalters. Betätigen Sie den Schalter

und halten Sie ihn für einige Sekunden gedrückt. Die Schnecke des Geräts dreht sich nun in entgegengesetzter Richtung. Um den Hackvorgang wieder aufzunehmen, stellen Sie den Schalter ON/OFF/R wieder auf ON. Die Schnecke des Geräts dreht sich nun wieder in der richtigen Richtung.

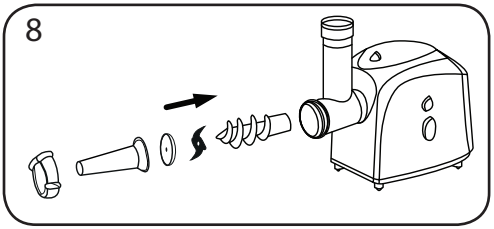
• Wenn die Stücke, die das Gerät blockieren, nicht ausgeworfen wurden, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Stromstecker und nehmen Sie das Gerät auseinander, um sie manuell zu entfernen.

• Sobald der Vorgang beendet ist, stellen Sie den Schalter ON/OFF auf OFF und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

EMPFEHLUNG

Rohes Fleisch und roher Fisch müssen vor dem Hacken gekühlt werden, damit sie nicht austrocknen.

Wurstherstellung:



Halten Sie den Entsperrungsknopf gedrückt und führen Sie den Fleischwolf in die Aufnahmeöffnung ein. Drehen Sie den Fleischwolf 90° gegen den Uhrzeigersinn und führen Sie ihn in die Führung ein. Drehen Sie ihn erneut 90° gegen den Uhrzeigersinn, um ihn einzurasten. Vergewissern Sie sich, dass der Fleischwolf mit hörbarem Klick korrekt einrastet.

• Führen Sie die Schnecke horizontal in den Fleischwolf ein. Damit die Schnecke gut auf der Motorachse einrastet, können Sie sie etwas drehen.

• Setzen Sie die Klinge auf der vierzackigen Achse am Ende der Schnecke auf. Die Klingen müssen nach außen zeigen.

• Wählen Sie die geeigneten Lochscheiben aus und setzen Sie diese auf das Ende der Schnecke auf. Befestigen Sie die Lochscheiben in den Aussparungen des Fleischwolfs.

• Setzen Sie den Wurstfüller **10** auf den Fleischwolf auf und befestigen Sie ihn mit der Befestigungsschraube auf dem Fleischwolf.
7. Setzen Sie die Schale **1** auf die Einfüllöffnung auf. Nun ist das Gerät gebrauchsbereit.

• Vergewissern Sie sich, dass alle Zubehörteile korrekt installiert sind.

• Setzen Sie die Schale auf die Einfüllöffnung auf. Nun ist das Gerät gebrauchsbereit.

Wurstherstellung:

• Zur Zubereitung feiner Würste muss das Fleisch im Voraus mit der Hackfunktion des Geräts fein gehackt werden.

• Setzen Sie den Darm auf den Wurstfüller. Der Darm muss gleichmäßig auf dem Wurstfüller verteilt sein. Lassen Sie ungefähr 5 cm Darm über das Ende des Wurstfüllers hinaus stehen.

• Geben Sie das Wurstfleisch in die Schale.

• Schließen Sie das Stromkabel an einer geeigneten Steckdose an, dann schalten Sie das Gerät mit dem Schalter ein.

• Führen Sie das Wurstfleisch mit dem Stößel vorsichtig durch die Öffnung der Schale. Verwenden Sie nicht Ihre Finger, Messer, Löffel, Gabeln oder andere Gegenstände zu diesem Zweck!

• Schalten Sie das Gerät aus, gerade bevor das Fleisch beginnt, aus dem Wurstfüller auszutreten.

• Verknoten Sie die 5 cm Darm gut, dann platzieren Sie das verknotete Ende genau am Ausgang des Wurstfüllers. So vermeiden Sie Lufteinschlüsse in Ihrer Wurst.

• Schalten Sie das Gerät wieder ein. Die Wurstdärme werden mit Wurstfleisch gefüllt.

• Sobald die Därme gefüllt sind, schalten Sie das Gerät mit dem Schalter ON/OFF/R (Position OFF) aus und ziehen Sie es aus der Steckdose.

• Nehmen Sie die Wurst vom Wurstfüller ab. Spannen Sie den Darm und geben Sie der Wurst die gewünschte Form, dann verknoten Sie den Darm am Ende.

EMPFEHLUNG

Weichen Sie die Wurstdärme für ein paar Stunden in lauwarmem Wasser ein, damit sie geschmeidiger werden.

Reinigung und Wartung

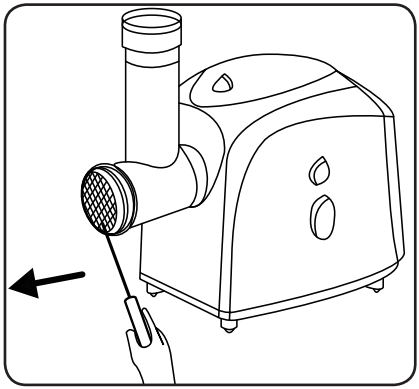
• Beachten Sie unbedingt auch die Sicherheitsvorschriften.

• Trennen Sie das Gerät vom Strom und lassen Sie es abkühlen.

• Nehmen Sie das Gerät auseinander und reinigen Sie alle Teile mit einem Geschirrspülmittel.

• Zum Abnehmen der Lochscheiben können Sie einen Schraubenzieher verwenden.

• Die Scheiben auf der Schnecke können zum Reinigen abgenommen werden. Dazu lösen Sie den Ring auf der Klammer der Scheibe. Nach der Reinigung setzen Sie den Ring wieder auf die Scheibe auf und vergewissern Sie sich, dass er gut befestigt ist.



• Reinigen Sie den Motor 2 mit einem weichen, feuchten Tuch und etwas Geschirrspülmittel. Nie unter laufendes Wasser halten!

• Trocknen Sie den Motor und alle übrigen Teile gut ab.

• Wenn Sie die sternförmige Klinge oder die Lochscheiben des Fleischwolfs für längere Zeit nicht verwenden, bestreichen Sie diese mit einer feinen Schicht Öl. Verwenden Sie Speiseöl.

• Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -Utensilien und keine Lösemittel wie Petroleum oder Benzin.

• Chlorhaltige Produkte beschädigen Aluminium!

• Verstauen Sie das Gerät an einem trockenen, vor Feuchtigkeit und direkten Sonnenstrahlen geschützten Ort. Bewahren Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Entsorgung Ihres Altgeräts

GETRENNTEENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN ABFÄLLEN

Dieses Gerät trägt das Symbol WEEE (Elektrisches oderelektronisches Altgerät), was bedeutet, das es nach dem Ende des Lebenszyklus nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf, sondern dem örtlichen Abfallsortierstelle zugeführt werden muss. Abfallverwertung trägt zum Schutz der Umwelt bei.

UMWELTSCHUTZ - RICHTLINIE 2012/19/EG

Zum Schutz unserer Umwelt und Gesundheit müssen elektrische und elektronische Altgeräte nach den klar vorgegebenen Regeln entsorgt werden, die sowohl von Lieferanten als auch von Benutzern zu befolgen sind.

Daher darf Ihr Gerät, welches auf seinem Typenschild oder der Verpackung mit dem Symbol gekennzeichnet ist, keinesfalls in einer öffentlichen Mülltonne oder im Hausmüll entsorgt werden. Der Benutzer muss das Gerät einer örtlichen Abfall- Sortierstelle zum Recycling oder Wiederverwendung zu anderen Zwecken im Sinne der Richtlinie übergeben.

FR

CONDITIONS DE GARANTIE

Ce produit est garanti pour une période de 1 an à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériel. Cette garantie ne couvre pas les vices ou dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

NL

GARANTIEVOORWAARDEN

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 1 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

*op vertoon van kassabon.

DE

GARANTIEBEDINGUNGEN

Für dieses Produkt wird ab dem Verkaufsdatum* eine Garantie von 1 Jahr für Mängel infolge von Herstellungs- oder Materialfehlern gewährt. Von dieser Garantie ausgeschlossen sind Mängel oder Schäden, die durch falsche Installation, Handhabungsfehler oder unsachgemäßen Gebrauch verursacht werden.

*gegen Vorlage des Kassenbelegs.

Importé par / Geimporteerd door / Importiert durch
ELECTRO DEPOT
1 route de Vendeville
59155 FACHES-THUMESNIL
www.electrodepot.fr

La mise sur le marché de ce produit est effectuée par ELECTRO DEPOT qui veille à la conformité du produit aux exigences applicables.

Het op de markt brengen van dit product wordt behandeld door ELECTRO DEPOT, dat de conformiteit van het product met de geldende regels verzekert.

Dieses Produkt wird von der Gesellschaft ELECTRO DEPOT auf den Markt gebracht, welche die Übereinstimmung des Produkts mit den geltenden Anforderungen garantiert.

Made in PRC